

令和5年12月25日

保護者各位

名寄市学校給食会
会長 泉 竜 一

令和6年4月からの学校給食費について

名寄市学校給食会では食材費高騰のため、学校給食会の運営が成り立たなくなってしまうことから、給食費改定の議論を進めてきました。

9月に学校給食費アンケートを実施し、保護者の皆様の意見をお聞きした上で11月の学校給食会臨時総会において、一食当たり小学生28円、中学生30円の値上げとする学校給食費改定を議決致しました。

なお、学校給食費は増額改定することに決定いたしました。が、その値上げ増額分について、名寄市から物価高騰対策及び保護者の負担軽減として、学校給食会へ補助されることとなりますので、保護者の皆様の給食費負担額については令和5年度と同額となります。

令和6年4月からの学校給食費 保護者負担額

改定年度	小学校			中学校
	低学年	中学年	高学年	中学生
令和2年度	259円	261円	263円	308円
今回改定額増額分	28円	28円	28円	30円
令和6年度	287円	289円	291円	338円
令和6年4月からの 保護者負担額 (改定額分を市で補助)	259円	261円	263円	308円

**※令和6年4月からの学校給食費は改定されますが、
保護者負担額については、名寄市から学校給食会への
補助により、令和5年度までと同額になります。**

【問い合わせ先】

名寄市学校給食会事務局（名寄市学校給食センター）
名寄市西5条北10丁目54-6
TEL 01654-2-4307 FAX 01654-2-4308

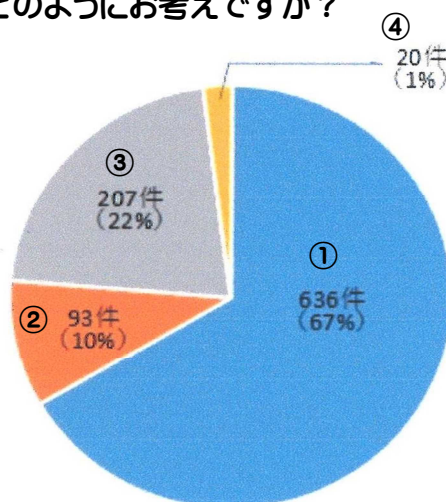
令和5年9月5日～20日の期間で実施しました、学校給食費アンケートにご協力いただきありがとうございました。

学校給食費アンケート 結果

配布児童生徒数	1,687名	回答率	56.67%
回答数	956名		

Q2 学校給食費の値上げ(1食約30円程度)について、どのようにお考えですか？

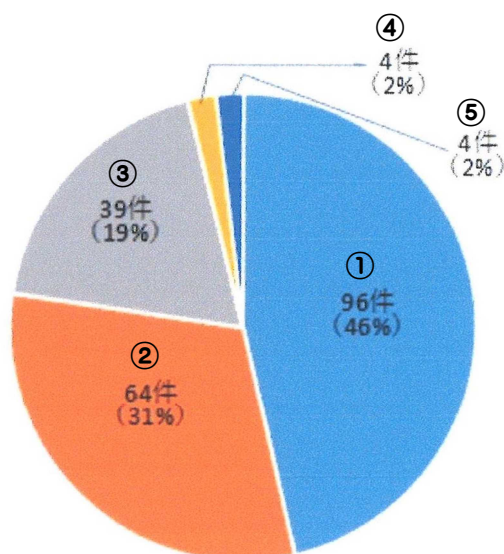
選択肢	回答数	回答割合
①ア値上げはやむを得ない	636名	67%
②イ値上げをしないでほしい	93名	10%
③ウ値上げはやむを得ないが 値上げ幅を少なくしてほしい	207名	22%
④エその他	20名	1%



給食費値上げについての質問では、値上げはやむを得ないが636名、67%、値上げをしないでほしいが93名、10%、値上げ幅を少なくしてほしいが207名、22%という結果になりました。

Q3 Q2で「ウ」と答えた方にお聞きします。

選択肢	回答数	回答割合
①ア 10円程度の値上げはやむを得ない	96名	46%
②イ 15円程度の値上げはやむを得ない	64名	31%
③ウ 20円程度の値上げはやむを得ない	39名	19%
④エその他	4名	2%
⑤未回答	4名	2%



ご理解いただける給食費の値上げ額についての質問で、10円程度が96名、46%、15円程度が64名、31%、20円程度が39名、19%という結果になりました。

保護者の皆様からいただいたご意見・ご質問とその回答です。



保護者から集めた給食費は何に使っているの？

学校給食費は各学校で給食単価×給食提供日数を徴収させていただいています。給食費は給食の食材購入にのみ使用しています。

学校給食センターの職員の人件費や給食を作るための光熱費、施設維持管理の費用は名寄市の公費で賄われています。



どうして麺の献立がなくなったの？

市内で麺を納品できる業者が無くなってしまいましたので、4月から麺を給食に出すことが出来ませんでした。

このたび、市外の麺業者から納品が可能となりましたので再開に向け、麺の献立が提供出来るように準備を進めています。1日でも早く皆さんに麺給食を食べてもらえる様に進めていますので、もう少しの間お待ちください。



牛乳の提供回数を減らしてもいいのでは？

牛乳は他の食品に比べて、カルシウムの吸収率が高いうえに1回の摂取量も多いので、効率よくカルシウムが取れる食品です。

他の食品で同量のカルシウムを取るには小松菜であれば、お浸しで約3人分が必要とも言われ、児童・生徒の体を作る重要な食品ですので減らすことは出来ません。牛乳も大事な地産地消の一品です。



給食の食材で規格外農産物を使用できませんか？

学校給食は市内の小・中学校合わせて11校に給食を提供しているため、一定時間内に調理を終了し、各学校に配送する必要があります。そのため、調理時間の効率化として食材規格を均一にしています。

規格外農産物を学校給食に使用するためには、食材規格の均一、安定した供給の確立、不良品が発生した場合の交換対応などをお願いする必要があり、現状では使用しておりません。



学校給食センターの1日の流れ

汚染区域作業

7:30 食材納品開始

野菜やお肉などの食材は当日納品されます。



栄養教諭が食材の状態確認や品温測定をしています。

8:00 下処理作業



野菜を洗ったり、皮むきをします。
※野菜は3回洗います。

調理作業に当たるためには正しい服装



手指の洗浄や消毒の徹底

月2回の検便の実施

各学期前のHACCP会議衛生管理徹底

各工程において、異物混入がない様に必ず目視確認！

↑↓ 区域間の移動は着衣と靴を替え再度手洗い、消毒をします。

非汚染区域作業

8:30 調理作業開始

蒸気回転窯



汁物や炒め物などを作ります。

蒸煮冷却機



サラダなどの野菜を加熱と冷却をします。

スチムコンベクションオープン



ハンバーグや麺などを加熱します。

連続揚物機



コロッケなどを揚げます。

10:00 おかず・汁物を食缶へ配食します。

9:15

主食(ごはん・パン)の配送開始

委託車両



1号車
南小、名中、東中
名小、西小



検温作業



行程毎に食材の中心温度を確認して食中毒などが起きない様に努めています。

非汚染区域にはダンボールなどの持ち込みは禁止

10:55

風連中、風連中央小の給食を積込し風連地区へ

委託車両



2号車
東小、中名寄小
智小、智中

10:20~11:40

各学校へ配送



13:25 食缶・食器洗浄機



食器・食缶を洗浄します。

食器・食缶保管庫



消毒し、清潔な状態で食器を保管します。